

МКОУ «Турманская СОШ»

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома
образовательной организации

В.В.

/ Разгуляева В.В.

(Подпись)

(Ф.И.О.)

Протокол заседания профкома

№ 6 от 16.02.2016г.

(Дата)

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы

(Должность руководителя)

Т.А.

Московских Т.А.

(Подпись)

(Ф.И.О.)

17.02.2016г.

(Дата)



ИНСТРУКЦИЯ № 9

по охране труда кухонного рабочего

1. Общие требования охраны труда

- 1.1. К самостоятельной работе кухонным рабочим в образовательной организации (далее – ОО) допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний к работе по состоянию здоровья.
- 1.2. Кухонный рабочий должен соблюдать режим труда и отдыха, требования трудовой дисциплины, гигиены и санитарии в ОО.
- 1.3. Кухонный рабочий должен проходить в установленном порядке санитарно-гигиеническую подготовку, знать и соблюдать правила личной гигиены.
- 1.4. Кухонный рабочий должен быть ознакомлен с инструкцией о мерах пожарной безопасности в ОО, выполнять требования по обеспечению пожарной безопасности: знать место нахождения первичных средств пожаротушения, уметь пользоваться ими, представлять устройство и принцип действия пожарной сигнализации в помещениях ОО и т. д.
- 1.5. Кухонный рабочий должен знать, где в ОО находится аптечка с медикаментами и перевязочным материалом.
- 1.6. При выполнении трудовых обязанностей на кухонного рабочего могут воздействовать опасные и вредные факторы:
- переноска тяжестей сверх предельно допустимых норм;
 - травмы при падении на влажном и скользком полу;
 - порезы рук при мытье посуды, имеющей трещины и сколы;
 - химические ожоги при работе с использованием моющих и дезинфицирующих средств без резиновых перчаток;
 - травмы рук при неаккуратном вскрытии деревянной, металлической или стеклянной тары.
- 1.7. Во время работы кухонный рабочий должен использовать спецодежду, спецобувь и другие средства индивидуальной защиты: халат х/б, рукавицы комбинированные, фартук клеенчатый с нагрудником, сапоги резиновые, перчатки резиновые.
- 1.8. При любом несчастном случае в пищеблоке кухонный рабочий должен обеспечить оказание пострадавшему первой доврачебной помощи, известить заведующего пищеблоком или представителя администрации ОО о происшествии. Для расследования несчастного случая необходимо сохранить обстановку на рабочем месте и состояние оборудования такими, какими они были во время происшествия, если это не угрожает жизни и здоровью окружающих и не приведет к аварии.
- 1.9. Кухонный рабочий, не выполняющий или нарушающий инструкции по охране труда, привлекается к дисциплинарной ответственности в соответствии с правилами внутреннего

трудового распорядка и при необходимости подвергается внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

2. Требования охраны труда перед началом работы

2.1. Перед началом работы кухонный рабочий обязан:

- надеть спецодежду, спецобувь и другие средства индивидуальной защиты;
- проверить наличие и надежность подсоединения защитного заземления к корпусам моечных ванн;
- подготовить емкость с крышкой для сбора остатков пищи.

3. Требования охраны труда во время работы

3.1. Во время работы кухонный рабочий обязан:

- соблюдать нормы предельно допустимых нагрузок при подъеме и перемещении тяжестей вручную в зависимости от пола. При перемещении тяжелых грузов использовать тележки;
- производить вскрытие деревянной тары в рукавицах и соответствующим инструментом;
- вскрывать металлические и стеклянные банки только соответствующим консервным ножом или ключом;
- заполнять котлы и баки для приготовления пищи водой не более чем на 3/4 их емкости;
- мыть полы, кухонный инвентарь и оборудование с использованием моющих и дезинфицирующих средств в резиновых перчатках. Полы после влажной уборки протирать насухо ветошью;
- при мытье посуды руководствоваться инструкцией по охране труда при мытье посуды;
- собирать остатки пищи для временного хранения в металлическую тару с крышкой, обеззараживать путем кипячения в течение 15 мин или засыпать хлорной известью либо другим соответствующим средством;
- выносить остатки пищи на хозяйственную площадку в металлический контейнер с крышкой.

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении аварийной ситуации или ее предпосылок (специфические запахи, срабатывание сигнализации и т. п.) кухонный рабочий должен прекратить работу, сообщить об обстановке находящимся поблизости работникам, заведующему пищеблоком или представителю администрации ОО, а в случае возникновения пожара – в пожарную часть.

4.2. При ликвидации аварийной обстановки кухонный рабочий должен действовать в соответствии с указаниями руководителя или соответствующего должностного лица ОО с обязательным соблюдением мер личной безопасности. Характер действий и их последовательность зависят от вида аварийной ситуации.

4.3. Кухонный рабочий должен помнить, что первоочередные действия в аварийной ситуации должны быть направлены на обеспечение безопасности детей.

4.4. При несчастных случаях с другими работниками кухонный рабочий должен обеспечить оказание пострадавшему первой доврачебной помощи, помочь доставить его в здравпункт или ближайшее медицинское учреждение, при необходимости вызвать медицинских работников на место происшествия.

4.5. В случае обнаружения в помещениях ОО нарушений требований охраны труда, которые не могут быть устранены собственными силами, а также в случае возникновения угрозы жизни или здоровью работников, кухонный рабочий должен сообщить об этом заведующему пищеблоком или представителю администрации ОО, приостановить работу и покинуть опасную зону.

5. Требования охраны труда по окончании работы

5.1. По окончании работы кухонный работник обязан:

- слить воду из моечных ванн и промыть их горячей водой;
- мочалки, щетки, ветошь для мытья посуды, кухонного инвентаря и оборудования после их использования прокипятить в течение 15 мин в воде с добавлением пищевой соды или замочить в дезинфицирующем растворе (0,5%-ный раствор хлорамина) на 30 мин, затем ополоснуть и просушить;
- снять спецодежду, спецобувь, привести в порядок рабочее место;
- вымыть лицо и руки с использованием нейтральных моющих средств, по возможности - принять душ;
- проинформировать своего руководителя обо всех недостатках, обнаруженных во время работы.

С инструкцией по охране труда ознакомлен:

_____ /